日立過熱水蒸気オーブンレンジ　型式 MRO-GS8

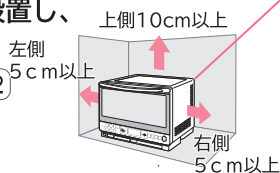
カンタンご使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。
➔ P.○○ このマークは「取扱説明書」の記載ページです。

初めてお使いになるときの準備

1 壁などとの間をあけて設置し、アースを取り付ける

安全上のご注意 ➔ P.8~12 をお読みになり正しく設置してください。

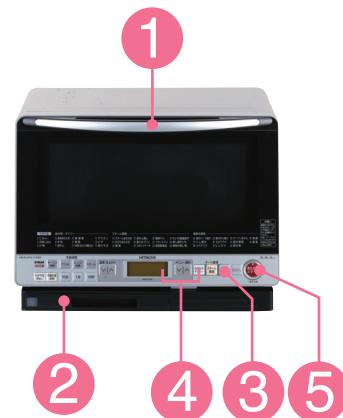
上側10cm以上
左側5cm以上
右側5cm以上

本体の背面は、壁や家具などにぴったりつけても大丈夫です。

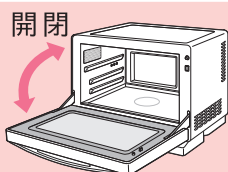
周囲の保護のために
周囲が熱に弱い壁材や家具でない場所に据え付けてください。背面の壁がガラスの場合、温度差で割れるおそれがあるので、20cm以上あけてください。左図の距離をあけても、排気で汚れたり結露することがあります。距離をさらにあけるか、壁面側にアルミホイルを貼ると汚れや結露を軽減できます。

2 トリプル重量センサー(GPS)の0点調節をする

❶ 電源プラグをコンセントに差し込み、一度ドアを開ける
電源が入り、表示部に「0」が表示されます。 0

❷ 加熱室底面にテーブルプレートをセットする

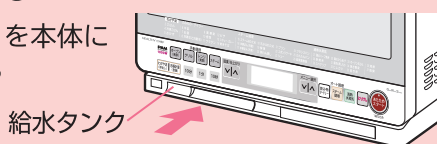
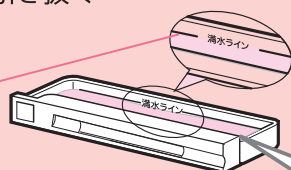
❸ ドアを閉めて とりけし を3秒以上押し続ける
「ピッ」とブザーが鳴り、数秒後、0表示で0点調節が終了します。➔ P.5 0

オート調理の使いかた（くし焼きの例） ➔ P.15、32、66

1 ドアを開けて、食品を焼網に並べテーブルプレートに置き、ドアを閉める

ドアを開けると電源が入ります

電源プラグをコンセントに差込んだだけでは電源が入りません。待機時消費電力オフ機能が動作中です。
電力を節約するため、ドアを閉めて約10分間操作が無いと自動的に電源を切り、表示部の「0」も消え、ボタンを押しても受け付けません。ドアを開閉すると電源が入り、表示部に「0」が表示され、ボタンを受け付けます。

2 水道水を給水する

1 給水タンクを本体から引き抜く
2 ふたを開いて給水する
満水ラインまで水(水道水)を入れます。(水平にして確認する)

3 ふたを閉める
4 給水タンクを本体にセットする

0点調節のお願い

●**日常ご使用の際も、ときどき0点調節を行ってください。**
調理を上手に仕上げるためです。➔ P.5

お願い

●使用する水は塩素消毒された水道水をご使用ください。
なお硬度の高い水を使用した場合は、カルキ(白い粉)が噴出したり、長期間使用するとスチーム噴出口が詰まることがあります。噴出口が白く付着が目立つようであれば、国内産のミネラルウォーターをおすすめします。また下記の水を使うときは、カビや雑菌が発生しやすくなるため、毎回給水タンクを洗ってください。
・浄水器の水　・アルカリイオン水
・ミネラルウォーター　・井戸水など

3 過熱水蒸気 を押す

4 メニュー選択 ∨|∧ メニューを選ぶ

ボタンを押し、
「27 くし焼き」を選択する

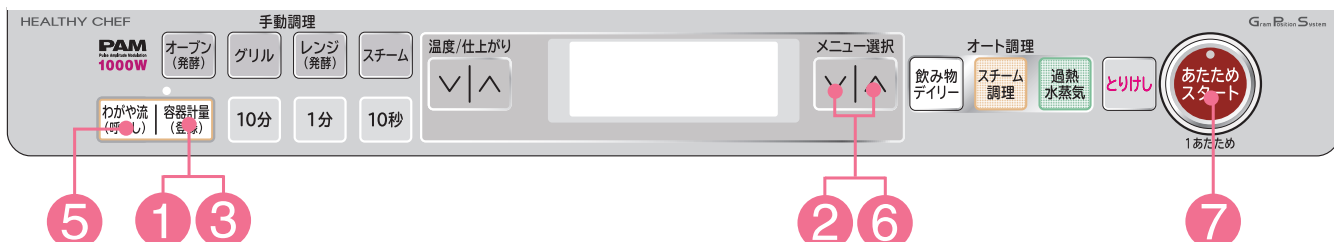
5 あたためスタート を押してスタートする

終了音が鳴ったら **食品を取り出す**

●調理終了後は給水タンクの残水を捨て、パイプの水抜きを行ってください。➔ P.51
●加熱室の温度が冷えてから、加熱室内に付着した水滴をふき取ってください。

手動調理の使いかた ➔ P.38~47

わがや流あたための使いかた

容器登録のしかた

※「2ごはん」の容器を1に登録し、その後、登録した容器であたためる場合。

準備 登録したい空の容器を庫内に置き、ドアを閉める

1 容器計量（登録） を押す

2 メニュー選択 ∨|∧ を押し、「メニュー番号」と「容器番号」を選択する

登録できるメニューと容器の数

メニュー番号	容器番号
2 ごはん	1～4
3 冷凍ごはん	1～4
4 汁物	1～4

3 容器計量（登録） を押して登録する

●約6秒後、「ピー」と鳴ったら容器の計量が終わり、表示部に「M」が表示されて、登録が終わります。

登録した容器を使ってあたためる

4 登録した容器に食品を入れ、庫内に置き、ドアを閉める

5 わがや流（呼出し） を押す

6 メニュー選択 ∨|∧ を押し、登録した「メニュー番号」と「容器番号」を選択する

温度/仕上がり ∨|∧ を押し、お好みにより希望の仕上がりに調節する

●仕上がり調節も登録されます。

7 あたためスタート を押してスタートする

●終了音が鳴ったら食品を取り出す。

●計量中は表示が回転します。

●スタートから約6秒後に、食品重量（10g単位）を表示します。（約3秒間）

●終了までの時間を表示します。

●終了すると「0」表示に戻ります。

わがや流あたためは、自分のお好みにあたためる機能です。
お好みに仕上げるため、使いかたに応じて以下の操作手順で行ってください。

容器の重さを登録しないであたためる

※登録してない容器で「2ごはん」をあたためる場合。

準備 使う空の容器を、庫内に置き、ドアを閉める

空

1 わがや流（呼出し） を押す

2 メニュー選択 ∨|∧ を押し、「メニュー番号」と容器「－」を選択する

3 容器計量（登録） を押す
●約6秒後、「ピー」と鳴ったら容器の計量が終わりです。

計量した容器に食品を入れ、ドアを閉める。

4 を押してスタートする
●終了音が鳴ったら食品を取り出す。

●計量中は表示が回転します。

温度/仕上がり ∨|∧ を押し、お好みにより希望の仕上がりに調節する

●スタートから約6秒後に、食品重量(10g単位)を表示します。(約3秒間)

●終了までの時間を表示します。

●終了すると「0」表示に戻ります。

●同じメニュー番号の容器番号に別の容器を登録すると前回の登録の内容は消えます。
●電源プラグを抜いたときや停電した場合でも記憶しています。
●わがや流(呼出し) を3秒間押すと、登録した 2ごはん ～ 4汁物 までの内容を全て消すことができます。
メニューごとに登録したそれぞれの内容を消すことはできません。
●容器計量せずにあたためた場合、あらかじめ登録されている標準的な容器の重さで加熱時間を計算します。

メニュー	食品の分量	食品の温度	あたためのコツ
2 ごはん	100～300g	常温	→ P.25
3 冷凍ごはん	100～300g	冷凍	→ P.29
4 汁物	100～500g	冷蔵	→ P.25

※常温は約20℃、冷蔵は約0℃～約10℃、冷凍は約－18℃を基準にしています。
※冷蔵のごはん、常温のおかずは、 1 あたため で加熱します。
※冷蔵の汁もの、常温の牛乳、冷蔵のお酒は、様子を見ながら手動調理で加熱します。

登録した容器のメモとしてお使いください。

容器番号	メニュー 2 ごはん	3 冷凍ごはん	4 汁物
1			
2			
3			
4			

●登録した内容を修正する際は同梱の「のり付きメモ用紙」を貼付けてください。

同程度の大きさ、形状であれば、容器2個を同時に登録して使うこともできます。
●容器の大きさ、形状が異なると、加熱ムラの原因となります。
●食品の種類、分量も同じにしてください。
●食品の分量は、上表の2倍が目安です。
●食品の置きかたは、テーブルプレート中央に寄せて並べてください。
●食品の種類や分量によっては、左右の仕上がりが若干変わることがあります。

3個以上を同時に登録して使うことはできません。
（加熱ムラとなり上手にあたたまりません）

⚠突然の沸とうに注意 ➔P.8

●飲み物(水、牛乳、お酒、コーヒー、豆乳など)やカレーやシチューなどとろみのあるもの、油脂分の多い生クリーム、バターなどは、加熱中や加熱後に、突然、沸とうして飛び散り、やけどのおそれがあるので注意する。

●開口が細い容器は特に注意し、小さなカップ、マグカップも注意する。

●飲み物は加熱前と加熱後にかき混ぜる。

⚠やけどに注意

●オーブン調理・グリル調理・スチーム調理および過熱水蒸気 36脱臭と35清掃の後は、本体(ドア、キャビネット、加熱室とその周辺)にふれない。

こんなときは

こんなときは故障ではありません、次のことをもう一度確認してください。

修理を依頼される前に次の点および取扱説明書をもう一度お調べください。➔P.52~57

現　象	原　因
電源が入らない 時々電源が入らない	●ドアを開閉し、表示部に「0」が表示されボタンを受け付けるか確認してください。 (待機時消費電力オフ機能が働くと表示部の表示が消え、ボタンを受け付けません)
オーブン予熱中に 庫内灯が消灯している	●予熱中は節電のため庫内灯を消灯しています。予熱中に加熱室内の様子を見たいときは あたためスタート を押すと約5秒間庫内灯が点灯します。
冷凍したごはんやお総菜などがうまくあたたまらない	●必ず容器(平皿)にのせて加熱してください。容器(平皿)を使わないでラップに包んだままの状態で加熱すると、あたたまりません。 容器の大きさは、食品を入れたとき、八分目くらいになる大きさが適当です。 ● わがや流 であたためると、お好みに仕上げることができます。➔P.35~37
レンジのとき 火花(スパーク)がでる	●黒皿(黒色ホーロー皿)を入れ、1あたため や レンジ で加熱していませんか。 ●焼網にアルミホイルを敷いて加熱していませんか ●テーブルプレートや焼網などに食品カスがついていませんか
はじめてオーブンを使ったとき煙がでた	●加熱室防錆のため油を塗っています。はじめてお使いのときは、空焼き(脱臭)をして油を焼き切ってください。➔P.5
加熱中、表示部やドアがくもったり、水滴が落ちる	●メニューによって食品から出た水分が水蒸気となり、表示部やドアの内側がくもることがあります。 ドアの内側などに露がつき、床に落ちたときは、ふきんでふき取ってください。
加熱室内に水滴が付着する	●スチーム調理やメニューによって食品から出た水蒸気が加熱室壁面に水滴として付着します。水滴はこまめにふき取ってください。
スチーム噴出口に白い付着物が残る	●白い付着物の成分は水道水に含まれるミネラル分(カルシウム、マグネシウム)が蒸発して残ったものです。ミネラル分は有害ではありません。ふきんでふき取ってください。
調理が終了してもファンの風切り音がする	● 調理終了後や とりけし を押したとき、電気部品を冷却するためファンが約2分間回転する場合がありますが故障ではありません。冷却が終了するとファンは自動的に停止します。
設定した温度が途中で変わることがある	● オーブン のとき、250℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に210℃に切り替わります。
250℃に設定できないことがある	●加熱室が熱い場合の最大設定温度は210℃になります。